Cuisine et économies d'énergie

Martin Reeve, Sorane SA

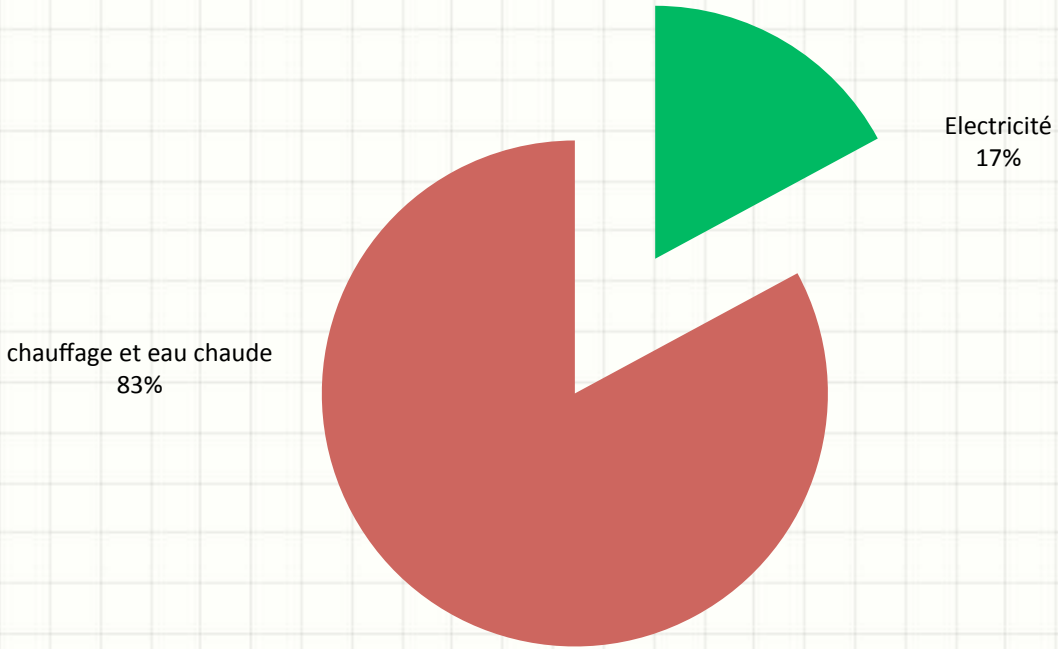
ADNV – 18 septembre 2013

Plan de la présentation

- Consommation d'énergie dans la cuisine
- Utilisation des appareils : les petits trucs
- Le choix des appareils
- L'énergie grise

Cuisine et économies d'énergie

Part de l'électricité dans la consommation d'énergie des ménages suisses



Source : *Analyse* de la consommation énergétique suisse 2000-2006 selon l'application, Ofen, 2008

Cuisine et économies d'énergie

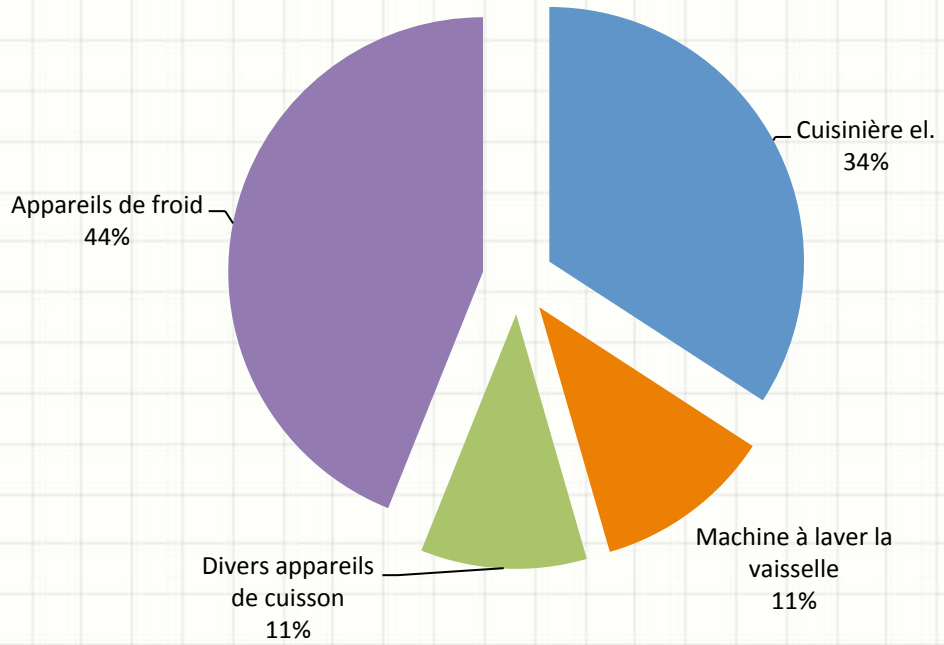
Part de la consommation électrique liée à la cuisine dans les ménages suisse

Remarque : 93% de la consommation pour la cuisson et la vaisselle est électrique
6,3% de notre consommation dans le ménage (chauffage + électricité) est lié à la cuisson.

Source : Analyse de la consommation énergétique suisse 2000-2006 selon l'application, Ofen, 2008

Cuisine et économies d'énergie

Répartition de la consommation des appareils électriques liés à la cuisine dans les ménages suisses



Remarque : La consommation liée à la cuisine devrait mécaniquement baisser ces prochaines années avec le remplacement des appareils de froid et pour la vaisselle.

Source : Analyse de la consommation énergétique suisse 2000-2006 selon l'application, Ofen, 2008

Cuisine et économies d'énergie

Comment "réfri-gérer" ?

1. 80% à 90% de l'énergie consommée par un appareil de froid sert à évacuer la chaleur s'infiltrant par les parois et les joints

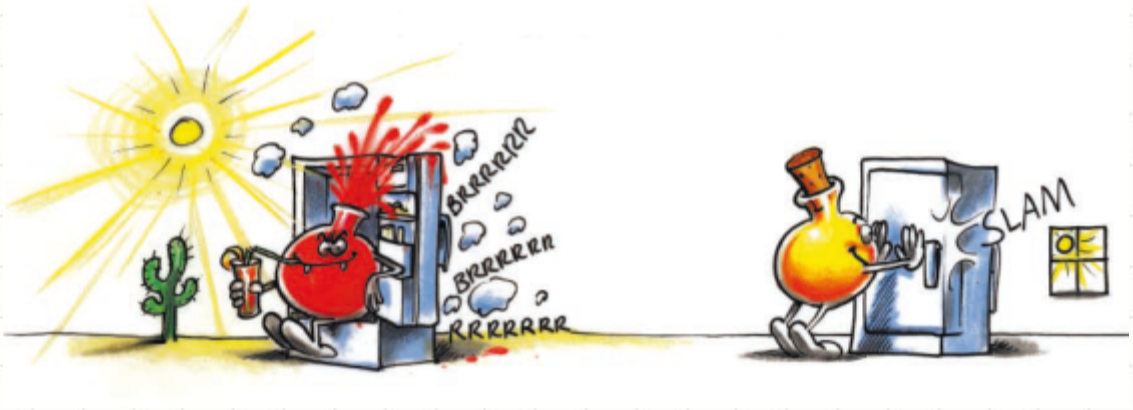
- Un congélateur à la cave consommera beaucoup moins que dans un appartement chauffé
- Eloignez au maximum les appareils chauffants (radiateur, cuisinière, machine à laver) car leur chaleur pénètre dans les appareils de froids.
- Vérifiez à la qualité des joints et remplacez-les (nettoyer) rapidement s'ils sont peu efficaces.
- Dégivrez régulièrement car cela peut augmenter la consommation et diminuer le volume disponible (couvrez les plats).

Cuisine et économies d'énergie

Comment "réfri-gérer" ?

2. Autres conseils

- Laissez refroidir les plats avant de les mettre à l'intérieur
- Dégelez les aliments congelés au réfrigérateur.
- Réglez de façon optimale : -18°C congélateur // 5°C-6°C réfrigérateur
- Achetez un petit thermomètre pour vérifier
- Achetez des modèles économiques A+++



Cuisine et économies d'énergie

Cuisson et énergie : évitez l'indigestion

1. Les appareils de cuissons sont souvent très puissants. De petits gestes permettent des économies substantielles.

- Mettre des couvercles sur les casseroles quand c'est possible
- Vérifiez que le fond des casserole est bien plat
- Anticipez la fin de la cuisson en éteignant les plaques d'avance
- Décongelez d'avance les aliments

Pour maintenir 1 litre d'eau à ébullition :

Fond bombé, sans couvercle
850 Watts

Fond plat, couvercle
190 Watts

Cuisson et énergie : évitez l'indigestion

2. Choisir le bon modèle/appareil de cuisson

- Par rapport aux plaques en fontes, le vitrocérame économise 5-10%, le système à induction 35%
- Pour certains plats, la cocotte minute est imbattable !
- Pour chauffer de l'eau, la bouilloire électrique permet d'économiser environ 30% par rapport à une casserole avec un couvercle sur une plaque standard.
- Le micro-ondes est économique pour réchauffer. Dans la pratique ce n'est pas vraiment un moyen de cuisson économique (à moins d'être très motivé…)
- La cuisson au four est très énergivore. Pour de petits plats privilégier des mini-fours par exemple.

Cuisine et économies d'énergie

Vaisselle, laver mais à quel prix ?

1. C'est principalement le chauffage de l'eau qui détermine la consommation d'un lave-vaisselle

- Ne culpabilisez pas, une vaisselle à la main consomme plus d'énergie et d'eau qu'un lave-vaisselle bien utilisé.
- Ne mettez en marche que des machines pleines
- Optez pour les programmes économiques la plupart du temps
- Choisissez des produits efficaces (voir test récent)
- Evitez de laver les assiettes avant de les mettre au lave-vaisselle (pire avec de l'eau chaude).
- Certains modèles sont raccordable à l'eau chaude. Particulièrement intéressant si celle-ci est produite avec du solaire, bois ou pac.
- Choisissez des modèles économiques A+++

Cuisine et économies d'énergie

Deux aides principales à l'achat :

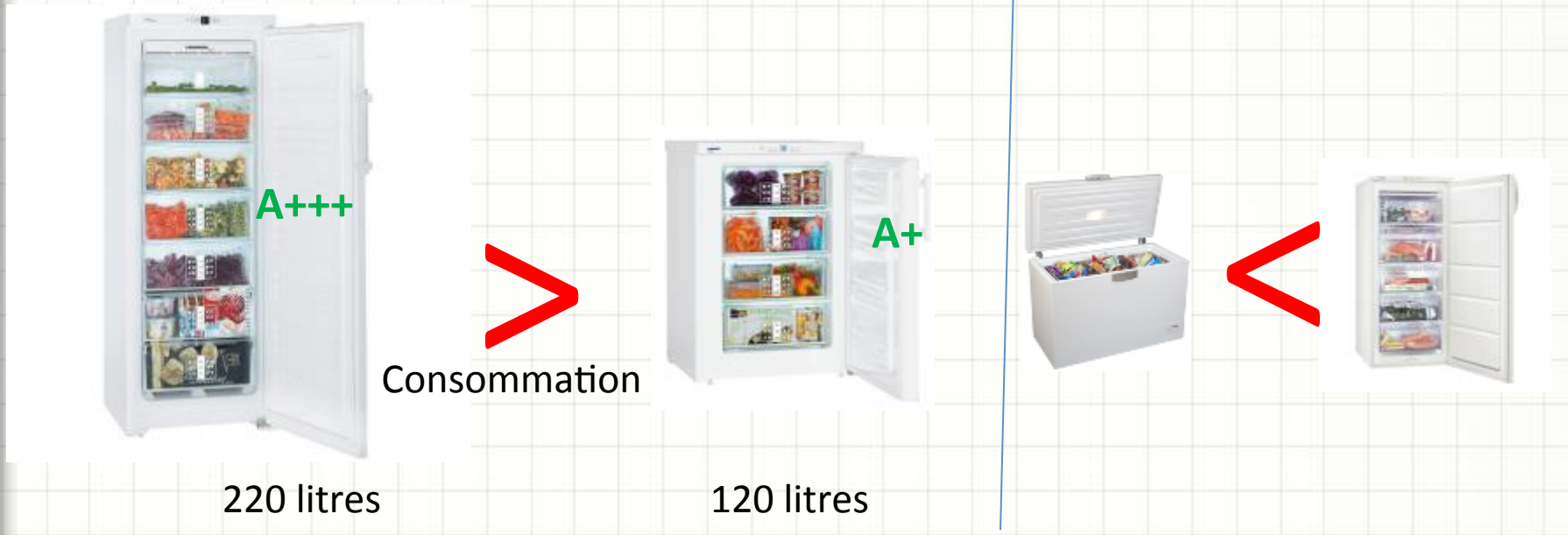
L'étiquette-énergie

Le site topten.ch

Cuisine et économies d'énergie

Avant de vérifier la classe (A+, A++, etc.) d'un appareil, évaluez vos besoins.

- Les classes énergétiques (A+, etc.) ne sont pas des valeurs absolues.
- La note tient compte des consommations mais aussi de la taille/type des appareils.



Cuisine et économies d’énergie

Choisissez si possible des modèles A+++

- Aujourd’hui les modèles les moins performants vendus sont classés A+
- Un modèle A+++ consomme 50% moins d’électricité qu’un modèle A+ (économies sur 15 ans de 370 Frs)
- Par rapport à un vieux modèle (C) on peut économiser 1’200.- Frs
- Sur le site top-ten on peut découvrir les 10 meilleurs modèles A+++

Où va-t-on s’arrêter ?
Pourquoi pas un appareil A+ ++++++++++++?

Cuisine et économies d'énergie

Mais les modèles A+++ coûtent très cher !

C'est vrai, et ce n'est souvent pas financièrement pas rentable, mais…

- Noter les 10 modèles top-ten
- Attendre des actions, des soldes, etc.
- Les prix en magasin sont parfois bien plus bas que sur top-ten

GKNE 19370S NoFrost

2'699.00
Topten.ch

337 litres

GKNE 19370S NoFrost

1'699.00
Fust

1'699
- 370

1329.-

Le moins cher par litre

TF 311.1-IB INOX

311 litres

1'295.00
Fust

Le choix des appareils, l'étiquette-énergie & topten

J'ai fait tout juste…mais… !

- J'ai choisi un modèle topten à un bon prix
- Je l'ai installé et ouvert le mode d'emploi

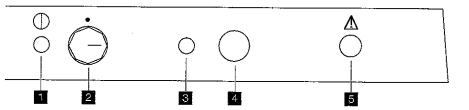
- N'utilisez pas d'objet tranchant pour gratter la couche de givre. Utilisez une spatule en plastique.
- N'utilisez pas d'appareils électriques ou agents chimiques pour dégivrer l'appareil. La chaleur excessive pourrait endommager le revêtement plastique interne et l'humidité pourrait s'introduire dans le système électrique.

Installation

Important Avant de procéder au branchement électrique, respectez scrupuleusement les instructions fournies dans cette notice.

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé. Signalez immédiatement au revendeur de l'appareil les dommages constatés. Dans ce cas, gardez l'emballage.
- Il est conseillé d'attendre au moins quatre heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
- Veillez à ce que l'air circule librement autour de l'appareil pour éviter qu'il ne surchauffe. Pour assurer une ventilation suffisante, respectez les instructions de la notice (chapitre Installation).
- Placez l'appareil dos au mur pour éviter tout contact avec le compresseur et le condenseur (risque de brûlure).
- Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

BANDEAU DE COMMANDE



1 Voyant Marche/ Arrêt vert
2 Thermostat et interrupteur Marche/ Arrêt
3 Voyant Congélation rapide jaune
4 Touche Arrêt du signal sonore et Congélation rapide
5 Voyant Alarme rouge

Mise en fonctionnement

1. Après l'installation, attendez quatre heures avant de brancher votre appareil.
2. Branchez l'appareil à une prise murale.

- Assurez-vous que la prise murale reste accessible après l'installation de l'appareil.
- Branchez à l'alimentation en eau potable uniquement. 9)

Maintenance

- Les branchements électriques nécessaires à l'entretien de l'appareil doivent être réalisés par un électricien qualifié ou une personne compétente.
- Cet appareil ne doit être entretenu et réparé que par un Service après-vente autorisé, exclusivement avec des pièces d'origine.

Protection de l'environnement

Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement. L'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères et les déchets urbains. La mousse d'isolation contient des gaz inflammables : l'appareil sera mis au rebut conformément aux règlements applicables disponibles auprès des autorités locales. Veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques, notamment au niveau du condenseur. Les matériaux utilisés dans cet appareil identifiés par le symbole ♺ sont recyclables.

9) Si un branchement sur le réseau d'eau est prévu

3. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour le régler sur une température inférieure à << - 16 °C >>.
4. Le voyant Marche/ Arrêt vert s'allume et le voyant Alarme rouge clignote.

Voyant Alarme rouge

Dans des conditions d'utilisation normales, la température interne du congélateur assure une conservation à long terme des produits congelés.

3. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour le régler sur une température inférieure à << - 16 °C >>.

duits congelés.

Mise à l'arrêt

1. Pour mettre à l'arrêt l'appareil, tournez le thermostat sur la position "0"
2. Pour mettre l'appareil hors tension, débranchez-le électriquement.

Réglage de la température

La température régnant à l'intérieur de l'appareil est contrôlée par un thermostat situé sur le bandeau de commande.
Pour faire fonctionner l'appareil, procédez comme suit :

- tournez le thermostat sur la position minimum pour obtenir moins de froid.
- tournez le thermostat sur la position maximum pour obtenir plus de froid.

Une position moyenne est généralement la plus indiquée.

Toutefois, le réglage doit être choisi en tenant compte du fait que la température à l'intérieur de l'appareil dépend de plusieurs facteurs :

- la température ambiante
- la fréquence d'ouverture de la porte
- la quantité de denrées stockées
- l'emplacement de l'appareil.

Fonction Congélation Rapide

Pour congeler plus de 3-4 kg d'aliments :

1. Appuyez sur la touche de congélation rapide pendant 2-3 secondes pour activer la fonction Congélation Rapide 6 à 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur, le voyant jaune s'allume. Le compresseur fonctionne désormais continuellement pour que les denrées fraîches soient congelées le plus rapidement possible.
2. Il est possible de désactiver la fonction à n'importe quel moment en appuyant sur la touche de congélation rapide pendant 2 ou 3 secondes.
3. Placez les aliments dans le compartiment de congélation (compartiment supérieur). Pour une performance de congélation optimale, retirez le tiroir (si présent) et rangez les aliments directement sur l'évaporateur. Vous n'avez pas besoin d'enlever le tiroir si vous congelez des quantités d'aliments moins importantes.
4. Lorsque les aliments sont totalement congelés (la congélation peut nécessiter jusqu'à 24 heures), vous pouvez appuyer pendant 2 à 3 secondes sur la touche Congélation rapide pour désactiver cette fonction. Le voyant jaune Congélation rapide s'éteindra.

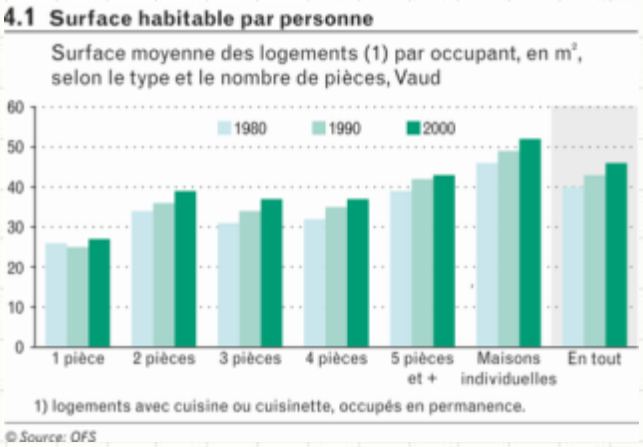
Le choix des appareils, l'étiquette-énergie & topten

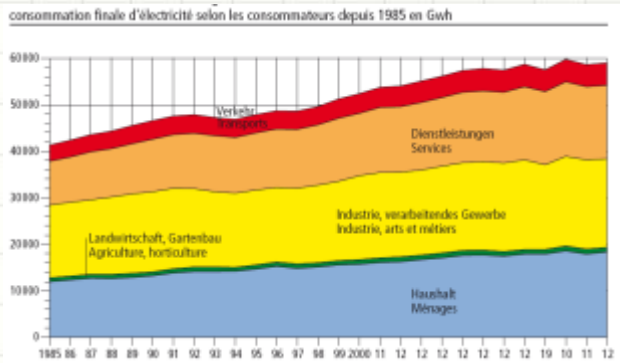
Mais si on achète toujours plus grand et plus… ?

En France 3% des réfrigérateurs combinés installés sont déjà des modèles américains. Aujourd'hui 7% des modèles vendus sont des modèles américains.

Il y a en moyenne 6,3 écrans par foyer en France

Mais cette règle n'est pas absolue :
- **Ampoules (5x moins d'énergie)**
- **Lave-vaisselle (plus économique)**
- **Saturation du marché (5 écrans, pas 5 frigos)**





Le choix des appareils, l'étiquette-énergie & topten

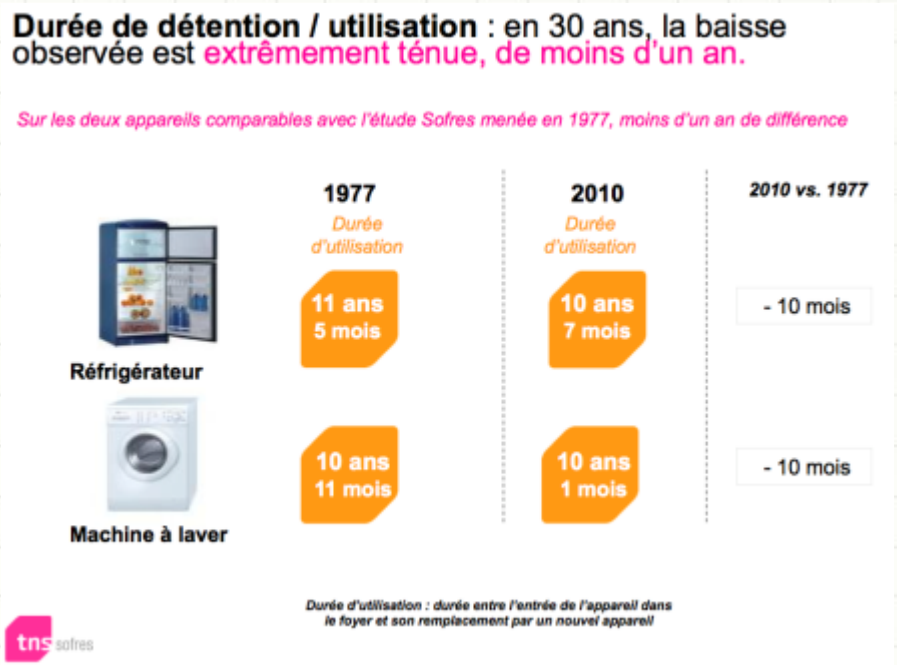
Et l'énergie grise dans tout ça ?

- Achetez un appareil de qualité
- Achetez un appareil fabriqué en Europe (transports)

Selon les producteurs, l'obsolescence programmée est en partie un mythe…

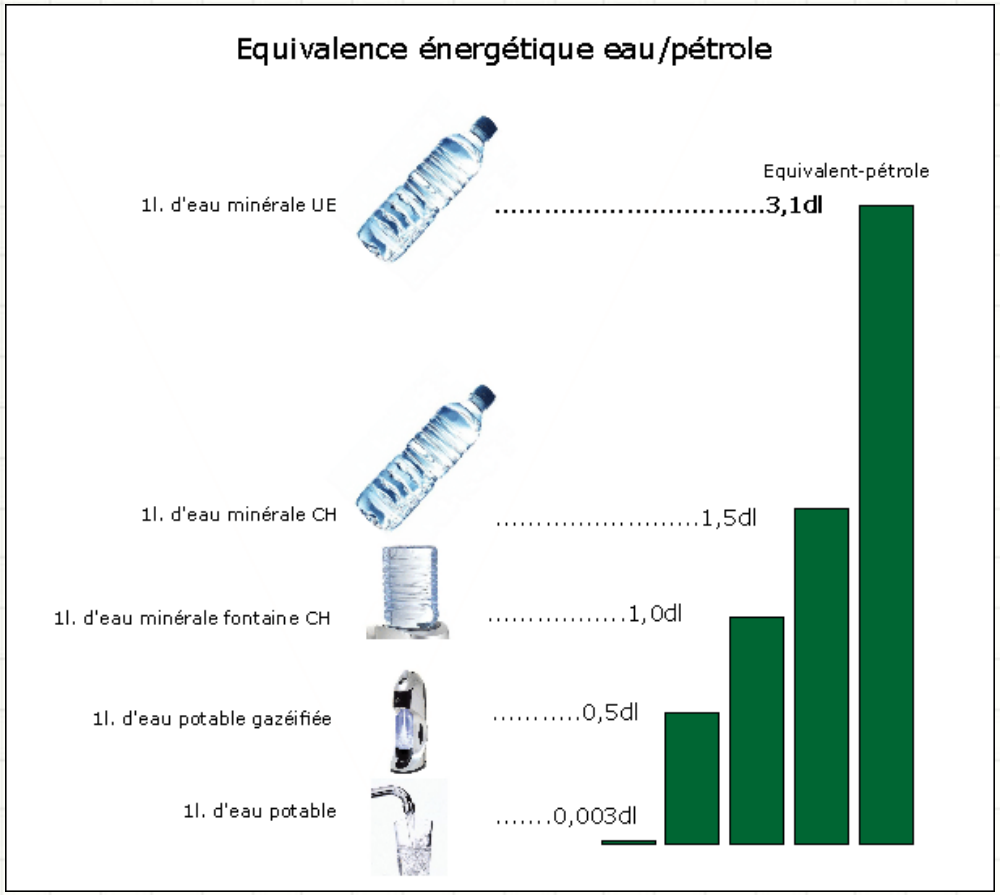
Le consommateur est aussi responsable.

Le réparer si c'est rentable et possible.


Durée de détention / utilisation : en 30 ans, la baisse observée est extrêmement ténue, de moins d'un an.
Sur les deux appareils comparables avec l'étude Sofres menée en 1977, moins d'un an de différence
1977
Durée d'utilisation
2010
Durée d'utilisation
2010 vs. 1977
Réfrigérateur
11 ans 5 mois
10 ans 7 mois
- 10 mois
Machine à laver
10 ans 11 mois
10 ans 1 mois
- 10 mois
Durée d'utilisation : durée entre l'entrée de l'appareil dans le foyer et son remplacement par un nouvel appareil
tns sofres

Le choix des appareils, l'étiquette-énergie & topten

Et l'énergie grise dans tout ça ?

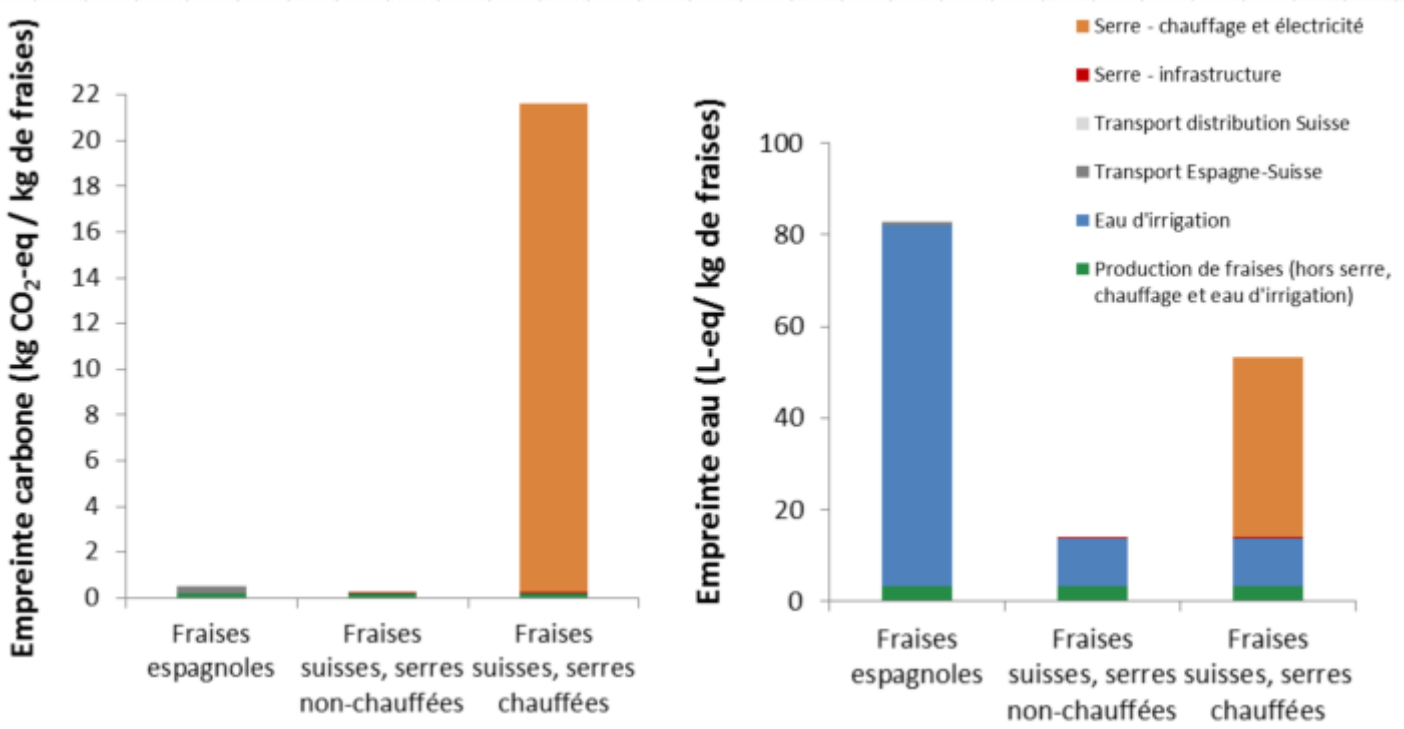


Source SSIGE

Le choix des appareils, l'étiquette-énergie & topten

Et l'énergie grise dans tout ça….

- Voici une comparaison de la production des fraises publiée récemment par la RTS



Source Quantis Mars 2013 pour la RTS

Le choix des appareils, l'étiquette-énergie & topten

Et le gaspillage alimentaire….

- [Selon la FAO], plus d'un milliard de tonnes de nourriture, soit un tiers de la production mondiale, est gaspillée chaque année, pour un coût d'environ 750 milliards de dollars et avec un impact très négatif sur l'environnement. *(awp/afp – journal le Temps, 11 sept. 2013)*

Source Quantis Mars 2013 pour la RTS

Le choix des appareils, l'étiquette-énergie & topten

Cuisson et énergie, nous pouvons agir !

- Nos comportements ont de l'importance car additionné, ils peuvent représenter de grandes économies.
- Ce n'est pas qu'une question d'argent, mais aussi une question de principe.
- L'évolution à la baisse de la consommation des appareils ménager est réjouissante et aura un impact non négligeable sur nos consommations.
- Essayons d'accompagner ce mouvement en achetant les appareils les plus performant et en les utilisant à bon escient.
- Il n'y a pas seulement nos consommations visibles, il y a aussi l'énergie grise, l'eau grise, la durabilité des appareils, le gaspillage…
- Si dans un secteur comme la cuisine, nos appareils sont moins gourmands, qu'en est-il des autres secteurs ?

QUESTIONS?